

事例

郷土料理「吉田のうどん」の後継者に
(第3回食育活動表彰 農林水産大臣賞受賞)

山梨県立ひばりが丘高等学校うどん部

「吉田のうどん」は、山梨県富士吉田市を含む郡内地方で食べられてきたもので、硬い麺、馬肉、キャベツ等を使用したトッピング、味噌と醤油をあわせたつゆが特徴です。山梨県立ひばりが丘高等学校では平成22（2010）年、この郷土料理「吉田のうどん」を広めようと、授業の一環としてホームページを作成するなどの活動を始めました。平成26（2014）年からは、更なる発展をめざし、うどん部としてその活動の場を広げています。

うどん部の主な活動として、ホームページ、フリーペーパー、SNS等のツールを活用した積極的な情報発信を行っています。フリーペーパーは平成24（2012）年から毎年発行し、令和元（2019）年にはVol.8を発行しました。情報発信は、地元うどん店、地方公共団体、商工会、食品メーカー、市民等との連携で成り立っており、食育に関する県民運動の原動力ともなっています。また、情報発信のみでは食文化の継承につながりにくいと考え、平成28（2016）年からは、地域の小中学生や外国人留学生、一般の方を対象にした、うどん作り体験教室を開始し、好評を得ています。



フリーペーパー「うどんナビ」

さらに、ここ数年、原材料の高騰、後継者不足などによってうどん店が激減したことから、富士吉田市の食文化を守るために自らが後継者になろうと、平成30（2018）年4月に高校生によるうどん店を開店しました。若年層が利用しやすいように、価格を低めに設定するとともに、ボリューム感が出るように工夫しています。また、来店者のアンケート結果を参考に、麺やつゆの改善、新商品の開発、店舗での対応の見直し等を行っています。



スーパーマーケット内で「吉田のうどん」開店

富士吉田市「吉田のうどん観光大使」として県内外でのイベントで出展するほか、郷土食等に関する技術や知識を有し、積極的に継承活動に取り組む山梨県の「食の伝承マイスター」にも認証され、「吉田のうどん」の魅力を全国に発信しています。高校生自らが活動することによって、若い世代の食文化への理解が進むとともに、食に関わる人々への感謝の念を深めることにつながっています。



「吉田のうどん観光大使」としてイベントに参加



「第14回食育推進全国大会 in やまなし」にブース出展